

鳳梨外銷新式包裝及品質改善

陳思如

為改善外銷鳳梨到貨後常見因貯運期間溫度控制不良造成之果心褐化及果實劣變等問題，利用果實上蠟處理延緩模擬貯運後果心褐化之寒害徵狀發生，並利用導入新型包裝配合果品包裝後之壓差預冷，改善貨櫃內果實溫度之均一性。上蠟處理雖已驗證可減緩鳳梨貯藏期間果皮轉黃及寒害徵狀，但對於嚴重的寒害耗損控制效果有限，建議應從品種特性、栽培管理或品質篩選上根本改善果實低溫耐貯性。高溫季節採收之鳳梨果實於包裝後進行兩小時壓差預冷，可使果溫由 28°C 降至 20°C，繼續放置於冷藏庫 22 小時後，果溫降至 13°C(圖 2)，由壓差預冷、室冷及不預冷果實模擬貯運 7 天於 25°C 模擬儲架第 3 天之品質調查結果顯示，壓差預冷可減少果實失重率，並減緩果皮轉黃及老化。

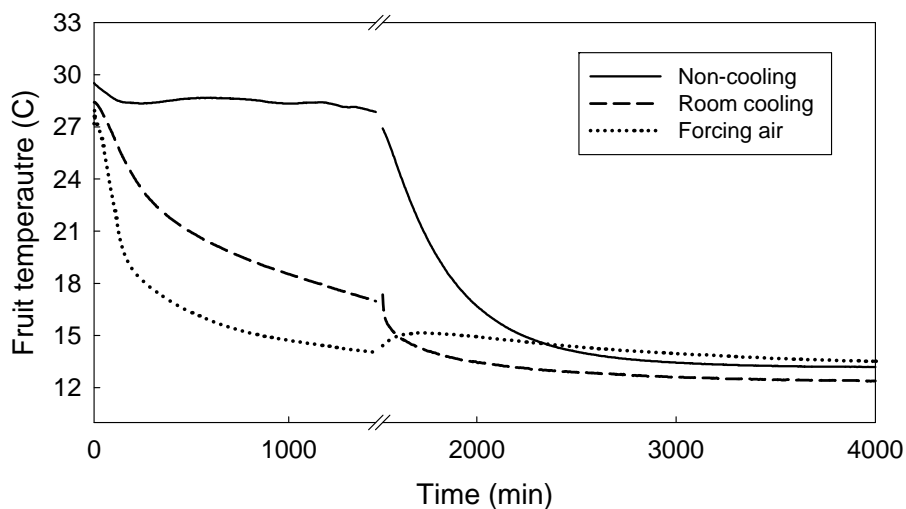


圖 2. 鳳梨果實包裝後不預冷、室冷及壓差預冷過程中及進入模擬貯運時之果實降溫曲線。

臺灣重要水果產銷供應鏈競爭力盤點與分析

楊舒涵、朱堉君、林子文

隨著資訊快速流通，果品產銷供應鏈型態也不斷改變，精準掌握銷售端需求，有助科研協助生產端的因應。透過鳳梨釋迦及數位工具應用於產銷鏈交流研討，讓國內產官學相關人員了解產業技術現況、瓶頸與未來的努力方向。透過紅龍果技術準備度調查，篩選重要但滿足程度低之技術項目，經專家評定其技術成熟度，新品種開發為近年研提計畫之重心，技術成熟度多落於 TRL2-3(構思因應方案至進行概念性驗證實驗階段)。而病蟲害藥劑資材部